

Chefs Estrelas Michelin preparam jantar com Lampreia e Alvarinho

Chefs Michelin stars prepare dinner with Lampreia and Alvarinho

marketing de vinhos

COMERCIALIZAÇÃO DOS SEUS VINHOS E GASTRONOMIA




Ensaio sobre a
LAMPREIA DO RIO MINHO
29 MAR
20h00 | Hotel Monte Prado
MELGAÇO

Chef Vitor Matos
Chef Oscar Geadas
Chef António Loureiro
Chef Eurico Castro

ALVARINHO, GASTRONOMIA, HARMONIZAÇÕES

Chefs Estrelas Michelin preparam jantar com Lampreia e Alvarinho

No dia 29 de março, em Melgaço, três Chefs Estrelas Michelin – Vitor Matos, Óscar Geadas e António Loureiro – vão confeccionar “Ensaio sobre a Lampreia do Rio Minho”, experiências gastronómicas únicas e irresistíveis, harmonizadas com Alvarinho. A sobremesa será confeccionada pelo Chef Eurico Castro, que também harmonizará com Alvarinho. O jantar acontece no Monte de Prado Hotel & SPA, pelas 20h00. É aberto ao público, mas tem inscrições limitadas, até 27 de março.

A Lampreia do Rio Minho será conjugada, na perfeição, com os aromas de sete vinhos de Melgaço. Uma homenagem a dois produtos endógenos que levam a Melgaço cada vez mais apreciadores. Durante aquele momento, os participantes terão a oportunidade de conversar com os próprios produtores e entender melhor a escolha da harmonização.



Ensaio sobre a
LAMPREIA DO RIO MINHO **29 MAR**
20h00 | Hotel Monte Prado MELGAÇO

Chef Vitor Matos
Chef Oscar Geadas
Chef António Loureiro
Chef Eurico Castro

inscrições limitadas até 27 de março

Logos of sponsors: Vinhos de Melgaço, Vinhos de Portugal, Vinhos de Alentejo, Vinhos de Beira, Vinhos de Lisboa, Vinhos de Trás-os-Montes, Vinhos de Alentejo, Vinhos de Beira, Vinhos de Lisboa, Vinhos de Trás-os-Montes, Vinhos de Alentejo, Vinhos de Beira, Vinhos de Lisboa, Vinhos de Trás-os-Montes.

NA MESA ESTARÃO DELICIOSAS PROPOSTAS ACOMPANHADAS POR DIFERENTES ALVARINHOS DE MELGAÇO

Já lá vão os tempos em que a lampreia era apreciada de uma forma muito tradicional: cada vez mais são exploradas outras formas de cozinhar este ciclóstomo, amado por uns e odiado por outros.

O **Chef Vitor Matos**, vai preparar **Foie Gras & Lampreia Fumada**, harmonizado com **Soalheiro Dócil**, e **Lampreia & Bivalves**, harmonizado com **Quinta do Regueiro Barricas**. O **Chef António Loureiro** vai dedicar-se à **Lampreia & Beterraba** com **Poema Reserva** e à **Lampreia à Bordalesa**, harmonizada com **Anselmo Mendes Pardusco Private**. Já o **Chef Óscar Geada** irá preparar **Lampreia ao Sal**, harmonizada com **espumante Dom Ponciano Extra Bruto**, e **Cuscus de Lampreia & Barbada de Porco Bisaro**, harmonizada com **Valados de Melgaço Reserva**. **Castanha e Leite de Cabra Prados de Melgaço** é a sugestão de sobremesa do **Chef Eurico Castro**, harmonizada com **QM Colheita Tardia Superior**. Para acompanhar o jantar estará também à mesa um outro produto endógeno de grande qualidade, as **Águas de Melgaço**.

As inscrições podem ser realizadas **aqui**, até dia 27 de março.

A ação acontece no âmbito da iniciativa **"Lampreia do Rio Minho – Um Prato de Excelência"** que, até dia 15 de abril, é promovida pela ADRIMINHO e pelos seis municípios do Vale do Minho – Caminha, Melgaço, Monção, Paredes de Coura, Valença e Vila Nova de Cerveira. A **Lampreia do Rimo Minho** constitui um valioso cartão-de-visita da região. Durante este período os vários municípios propõem várias atividades, entusiasmando à descoberta da riqueza patrimonial e paisagística da região.



O evento é da organização do Município de Melgaço com o patrocínio da Repsol e em parceria com diversas entidades: Anselmo Mendes, Dom Ponciano, EPRAMI, Monte de Prado Hotel & SPA, Poema, Quintas de Melgaço, Quinta do Regueiro, Soalheiro, Valados de Melgaço e Vista Alegre.